



Desserten

Homemade pistachepasta

Voor **10** personen.

Ingrediënten

300 gram pistachenoten (ongebrand, ongezouten)

25 gram kristalsuiker

1 theelepel zout

50 milliliters zonnebloemolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 °C. Spreid de pistachenoten uit op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ongeveer 7 minuten.

Schep de noten in een schone theedoek, vouw de doek dicht en wrijf erover zodat de velletjes loskomen. Schud de noten vervolgens in een zeef of vergiet om de losse velletjes te verwijderen.

Doe de pistachenoten samen met de suiker en het zout in een blender. Maal het geheel 10-15 minuten tot een gladde pasta. Voeg na 5 minuten de olie toe en schraap tussendoor de randen schoon met een pannenlikker. Bewaar de pistachepasta enkele weken in de koelkast of vries ze in voor een langere houdbaarheid.

